

Oesters van weleer: een historische schets van de oesterkweek in de Oostendse Spuikom

Philip Polk

professor emeritus Vrije Universiteit Brussel,
Laboratorium voor Ecologie en Systematiek,
Pleinlaan 2, B-1050 Brussel (e-mail:
philip.polk@pandora.be)

Intro

Het is verschrikkelijk vervelend als er sprekers vóór je geweest zijn die bijna alles al verteld hebben. Het doet mij denken aan een debat dat ik had met de toenmalige minister voor wetenschapsbeleid over milieu op de universiteit van Leuven. Bij het begin van het debat vroegen ze: "Wie gaat eerst spreken, jij Philip of jij Theo?" En ik zei: "Ja, laat de minister maar eerst spreken...". En hij begon. Maar wat bleek: hij had precies dezelfde boeken gebruikt als ik! Toen het uiteindelijk mijn beurt was, nam ik mijn fiches en ik las die voor en ik ging net hetzelfde zeggen als hij. Nu, we konden direct overgaan tot het debat en dat werd bijzonder interessant. Maar nu terzake. Toen ik hier toezegde een voordracht te geven, was ik iets vergeten. Dat ik eigenlijk oud aan het worden ben, en als ge oud wordt zijn er drie zaken die erg zijn: 't eerste is: je begint te vergeten; het tweede: je vergeet alles en ten derde: dat ben ik vergeten!

Over druivenculturen, witlofculturen en oestercultuur

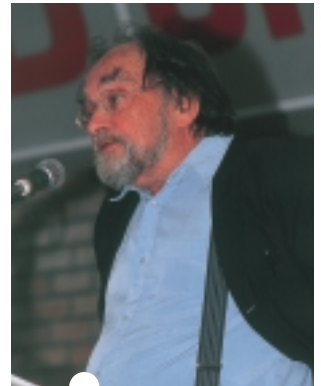
Ik heb de titel 'De geschiedenis van de oestercultuur' niet zelf gekozen hoor. Maar toen men mij vroeg of ik hierover wou spreken heb ik met jeugdig enthousiasme ja gezegd. Het eerste waaraan ik dacht bij het horen van het woord 'oestercultuur' was het moment dat ik in 1971 in Eizer ging wonen, een heel klein gehucht van Overijse. Reeds na drie weken kreeg ik de pastoor op bezoek. Pastoors kwamen in die tijd nog al hun nieuwe parochianen welkom heten. Hij kwam binnen en ik gaf hem een jeneverken. Het was tien uur 's ochtends en hij dronk zijn jeneverken en zei tegen mij: "Ja, parochiaan, ik zie jou nooit in de kerk". En ik zei: "Ja, ik ga nooit naar de mis". "Och", zei hij, "Excuseert u mij, dan ben ik terug weg". Ik zei: "Maar nee, blijf nog efkens zitten en neem nog een jeneverken". En dat jeneverken haalde de overhand en ik vroeg hem toen als intellectueel, ge kent dat hé, geïnteresseerd in tentoonstellingen, concerten... - "Mijnheer pastoor, is er hier in Eizer iets te beleven wat cultuur betreft?" Hij bekeek me en zei: "Ja, dat is ongelofelijk, wij hebben hier druivenculturen, wij hebben witlofculturen". En hij begon een heel verhaal erover. Ik moet toegeven dat ik hem toen niet goed had begrepen, want pas later, oud wordende, heb ik beseft dat de witlofcultuur en de druivencultuur

die we daar toen hadden inderdaad een ontzettend stuk cultuur was. De traditie, de kennis, het werk is inderdaad een ongelofelijk cultuurpatrimonium! Ik vind het een ramp dat de druiven op dit ogenblik verdwijnen in Overijse want het zijn de beste druiven van de wereld. Maar ze kunnen niet tegen de open grenzen, ze kunnen niet tegen de competitie, ze kunnen economisch niet weerstaan aan het marktsysteem waar wij nu inzitten. Hetzelfde met de echte witlofculturen, waarvan er nog maar enkele meer zijn. Het witlof dat in volle grond gestopt wordt is totaal anders dan de massawaterwitlofculturen die nu de echte witlof doen verdwijnen. Ik denk dus dat het woord oestercultuur een werkelijk cultureel iets betekent in Oostende, zelf een culturele stad.

De geschiedenis van de oestercultuur

Bij het woord 'oestercultuur' in associatie met Oostende, denk ik eerst en vooral aan het schilderij 'De oestereetster' van James Ensor (1882), een beroemd werk uit zijn beginperiode. Ik denk dan ook dat het niet overdreven is te stellen dat oesterkweek tot een stuk cultuur is geworden. Oesters worden voor zover men weet reeds gegeten sinds het Neolithicum. Archeologen hebben hiervan sporen gevonden die dateren van 4000 jaar vóór Christus, en men weet dat de Romeinen ze aten. Ook in onze contreien vindt men bij opgravingen regelmatig oesterschelpen die wijzen op consumptie van wilde oesters, afkomstig van natuurlijke oesterbanken die zich uitstrekten van Bretagne tot Noorwegen.

Het 'Oostends Oesterboek' (Halewyck & Hostyn 1978) – een aanrader voor éénieder geïnteresseerd in het Oostendse oesterverhaal – vermeldt dat reeds begin zestiende eeuw oesters veelvuldig als 'visgeschenk' werden aangewend o.a. door het schepencollege van Oostende. De eerste oesterputten in Oostende ('Constantin Clays & Cie') vindt men echter pas in de tweede helft van de achttiende eeuw. Oesters werden ingevoerd uit Engeland en hier vetgemest: kleine oesters werden in 't water gegooid waar ze verder opgroeiden. Ze kregen een smaak die onovertreffelijk was en werden wereldberoemd onder de naam l'Ostendaise, de Royal Ostendaise of gewoon de Oostendse oester. Zij werd uitgevoerd naar de tsaren in Rusland, naar Frankrijk, de Balkan, Duitsland, etc... Overigens, in het Oostends Oesterboek staat de ganse geschiedenis van de Oostendse oester met aantallen, prijzen, aankoop, aantekeningen, enz. De volle bloei van de oesterkweek werd bereikt kort voor de Eerste Wereldoorlog. Op een bepaald ogenblik waren er niet minder dan 26 oesterparken bedrijvig aan de volledige Belgische kust. Steevast werden oesters ingevoerd uit Engelse sites zoals Burnham, Colchester, Falmouth, Whitstable en hier dan verder opgekweekt en verkocht. Jaarlijks werden er toen 30-35 miljoen stuks ingevoerd en verdeeld over de Belgische oesterputten. Rekening houdend met de toen gangbare prijs van consumptie-oesters



Philip Polk



GH



GH



GH

*Sfeerbeelden van de historische oesterkweek
in de Oostendse Spuikom*

(1ste kwaliteit: 8-25 BEF/kg; 2de kwaliteit: 4-7 BEF/kg) moge het duidelijk zijn hoe groot de hieraan verbonden commerciële belangen wel waren.

Oesters in de Spuikom

De Eerste Wereldoorlog was een ramp ook voor de oesters, want alle oesterputten werden vernield. In 1934 begon mijnheer Halewyck met een aantal andere Oostendenaren met proeven voor oesterkweek in de Spuikom.

Men kwam tot de conclusie dat men de volledige cyclus van de oester – van jonge oester of spatfall tot en met de heerlijkste oester van de wereld – hier kon doorlopen. Deze integrale kweek marcheerde goed, maar eutrofiëring en de Tweede Wereldoorlog strooiden roet in het eten. Immers de Duitsers gebruikten de Spuikom als vliegveld voor watervliegtuigen en legden een dijk aan, die alle wateruitwisseling onmogelijk maakte. Pas in de jaren '50 kreeg meneer Halewyck de toelating die muur af te breken, om in de jaren '60 zijn integrale oesterkwekerij herop te starten. En dat ging goed, ja zelfs heel goed. Er werd immers heel veel uitstekend studiewerk verricht over de oesterkwekerij in haar biotoop. Professor Janssen heeft dat allemaal reeds magnifiek uiteengezet, en ik kan het niet beter doen.

Communicatie op zijn best

Misschien toch nog een paar kleinigheidjes. Wat mij bijzonder intrigeert is de communicatie tussen de dieren in de Spuikom, en niet in het minst tussen de oesters. Een communicatie die veel geraffineerder is dan wat de beste informatie-technologie voortbrengt (en waar in verhouding veel meer onderzoeksgeld naar toe gaat).



GH



JS

Zo lokken moederoesters als het water de oesterlarven om in hun directe omgeving te komen neerzitten, of beter nog: ze wachten op signalen van de larven die rondzwemmen om hen aan te trekken. Als dat geen communicatie is, weet ik het ook niet meer! Ik heb mij trouwens altijd afgevraagd hoe mannetjes en wijfjes Copepoden – kleine kreeftachtige diertjes van 1 mm groot die rondzweven in het water van de Spuikom – elkaar weten te vinden. Nu, die communicatieproblematiek kan bestudeerd worden in de Spuikom.

Het is een uniek biotoop. Wat meer is, in de Spuikom vinden wij hoeveelheden phytoplankton en zoöplankton die 10 tot 100 maal hoger zijn dan in de Noordzee. Er is een productiviteit die uniek is in de wereld. Maar ook biotechnologie komt hier aan bod: het Muiltje (*Crepidula fornicata*), een ingevoerde Amerikaanse zeeslak, wordt stevast als manneke geboren en zet zich vervolgens vast op een hard substraat. Het merkwaardige is dat nog meer mannekens zich gaan vasthechten aan het reeds gesettelde exemplaar, waarop deze laatste prompt in een wijfje verandert. Als dat geen communicatie en geen biotechnologie, dan weet ik er niets van. Een ander voorbeeld: de voortplanting van veel van die mariene organismen gebeurt bij volle

maan, heel romantisch. Dit is zo over de hele wereld en hoe dat komt weten wij niet. Een maancyclus van 28 dagen – zoals bij de dames – en van de dames weten we dat ook zij communiceren. Immers als dames in één zelfde ruimte gedurende langere tijd bijeen blijven, treedt ook daar synchronisatie van de ovulatie op. Ze worden na verloop van tijd allemaal op hetzelfde ogenblik volgens een maancyclus ongesteld. Ook in de Spuikom kan ik – met een maankalender bij de hand - voorspellen wanneer volgend jaar de oesterlarven te voorschijn zullen komen, ook al is hier geen getijbeweging.

De Spuikom en internationale samenwerking

Professor Janssen haalde het reeds aan. Dankzij het onderzoek in de Spuikom, waaraan in de loop van de jaren honderden studenten van al onze universiteiten hebben deelgenomen, zijn ook heel wat bruggen gebouwd tussen universiteiten. Er werd immers vlot samengewerkt ondanks alle bestaande verzuiling en bureaucratie.

Oesters hebben nog veel meer te bieden. De meeste mensen die in het VLIZ zitten – allemaal eigenlijk – zijn bijzonder goed, zijn vele van mijn ex-leerlingen en meerdere van hen hebben langere tijd gewerkt in Kenia.

*Pilootproject oesterkweek
aan de Keniaanse kust*

Daar in Kenia werd, met de ervaring deels opgedaan in de Oostendse oesterkweek, een pilootproject voor natuurlijke oesterkweek uitgebouwd. Een veelbelovend project, rekening houdend met een productieprijs van ongeveer 0,60 BEF en een verkoopswaarde in de duurdere restaurants daar van 10-15 BEF.

In Oost-Afrika eet de gewone man geen oesters hoewel de Keniaanse oester na de Oostendse de lekkerste is. In Senegal bijvoorbeeld gebeurt dit wel en zie je soms bergen oesterschelpen groter dan dit lokaal hier en sommige zeer oud.

Maar in Kenia heb ik meegemaakt dat ministers bij een rondleiding in de oesterfarm zeiden: "Nee, nee dat hebben wij nog nooit gegeten en dat zullen wij niet eten". Tot men hen zei: "Weet jij dat dit een serieus afrodisiacum is?"

En dan begonnen ze die met zoveel enthousiasme te eten dat we ze wat moesten afstoppen... Heel interessant vond ik het gezegde van een ouwe wijze prof, een Keniaan, die een oester proefde: "Ik heb dat al gegeten... Toen wij kind waren en ziek waren, dan kregen wij van onze grootmoeder een hapje poeder in soep en dát is dezelfde smaak!" Oesters waren dus één van de krachtigste geneesmiddelen die zij daar kregen aan de kust. Ik vermoed dus, maar ik heb er niets van teruggevonden, dat 50-100 jaar geleden de oester gedroogd werd en als medicinaal product gebruikt werd, als versterkend middel om de mensen een beetje op te kikkeren.

En inderdaad, u weet dat men van oesters opkikkert, ik had het al gezegd aan onze ministers die ze aten. U kent de romance van het mooie jonge meisje die getrouwd is met de oude heer en een misstap begaat, enfin een misstap... die in verwachting geraakt.

Ze geeft vlug een portie oesters aan die ouwe heer zodat hij inderdaad denkt dat het kindje van hem is.

De toekomst?

Oesters behoren tot de cultuur in Oostende en ik hoop, werkelijk waar, dat die oestercultuur er terug bovenop komt dankzij de zeer grondige studies in dit unieke biotoop. Ik vraag mij overigens af of de stad Oostende of het VLIZ geen akkoord zouden kunnen sluiten met Gazi, een klein dorpje aan de Keniaanse kust om de mensen van ginder naar hier te laten komen en hen te laten delen in het wetenschappelijk onderzoek. Vergeet niet dat er verschillende internationale cursussen gegeven worden in Gent, in Brussel, in Leuven.

De Spuikom is één van mijn eerste liefdes geweest en ze heeft altijd een enorme invloed gehad. Ik denk dus dat voor de Spuikom nog enorm veel mogelijkheden weggelegd zijn en ik hoop op een duurzame manier... Een juweeltje dat ge hebt moet ge koesteren. De beroemde Ostendaise moet terugkomen! En ik bedoel de échte Ostendaise. Het doet me terugdenken aan toen ik in 1963 eens in Brussel een visrestaurant binnenstapte waar een grote reclame hing met de tekst: de Oostendse oester, l'Ostendaise.

Ik zei tegen mijn compagnon: "Die moeten we gaan eten, want l'Ostendaise dat is hét van hét". Ze brachten ons de oesters en ik zei terstond: "Jamaar, dat zijn geen Ostendaises".

Er zaten immers andere slijkkokerwormen (*Polydora's*) op de schelpen. Toen ik ze op had riep ik de kelner en er ontstond een heftig dispuut over of het nu ja dan neen echte Ostendaises waren. Toen uiteindelijk de baas erbij werd geropen, heb ik eventjes echt professor gespeeld. En ik heb mijn eten niet moeten betalen. Ik blijf er trouwens bij dat het geen echte Ostendaises waren.

Jullie hebben hier een uniek biotoop waarvan het belang veel verder reikt dan die unieke oester en Oostende alleen. In hemelsnaam let erop... koester het en bewaar het voor de toekomst.

Dank u

(noot: dit verslag is een bijna woordelijke transcriptie van de voordracht van professor Polk)